

Tidenes gressløkloff

Luftigste



I dag reiser jeg til Sveits alene med barna. Det som for noen måneder siden føltes som en god idè, kjennes mer sånn ut nå: **HVA HAR JEG GJORT?** Jeg gruer meg.. Her er mine topp 5 bekymringer:

1. At jeg skal bli syk og ikke klare å passe godt nok på barna.
2. At en av gutta (eller enda verre: **begge**) skal bli borte i mengden på flyplassen og at jeg ikke finner de igjen.
3. At jeg skal spise for mye ost.
4. At gutta ikke skal ha det noe fint fordi de ikke kan snakke (noe særlig) engelsk.
5. At jeg skal spise for mye sjokolade.



Fant ingen smooth overgang fra bekymring til brød, men et bilde av gutta OG loffen kan funke?

Luftig gressløklykke!

500 g mel

125 g philadelfiaost med gressløk (du kan bruke din favorittphiladelifia)

50 g fersk gjær

1 ss sukker

1 ts salt

2,5 dl lunkent vann

0,7 dl olivenolje

1 egg (til pensling)

Smuldre gjær i en eltebolle med salt og sukker og ha i lunke vann. Rør litt rundt. Ha i resten av ingrediensene (minus egget) og elt i 10 minutter. La deigen heve i ca en time. Ha deigen i en stor, smurt brødform (jeg klipper ut bakepapir som jeg legger i bunnen av formen for sikkerhetsskyld). Sett ovnen på 175 grader. La loffen etterheve 30 minutter og pensle med et vispet egg. Stek midt i ovnen i 15 minutter, legg et bakepapir over brødet og stek i 20 minutter til. Hell loffen ut på en rist og avkjøl før du skjærer i det. (Bruk en skarp brødkniv og skjær forsiktig så du ikke klemmer brødet flatt). Deilig med pålegg eller som tilbehør til suppe eller salat.



Tomatbrød alla Viestad



Det er lørdag, det er juni og sommer! Og tid for grillmat og enklere liv. Noen dager er det greit å bruke mye tid på kjøkkenet og andre ganger må alt gå kjapt fordi det er så

sinnsykt deilig å bare være. Ute. Her kommer en idè til et raskt og digg tilbehør til grillmiddagen. Hiv sammen en salat i tillegg til noe kjøtt eller fisk, så er du der.

Oppskriften fikk jeg av Andreas Viestad da jeg var på Geitmyra gård, for en tid tilbake. Mer om det kan du lese [her](#). Idèen er like enkel som den er rask og dessuten svært rimelig.



Tomatbrød – perfekt grilltilbehør:

(til ca 6-8 folk)

2 baguetter eller ciabatta, gjerne halvsteke og av billigste sort

2-4 fedd hvitløk, litt avhengig av størrelse

2 tomater

litt havsalt

litt olivenolje

Stek baguettene etter anvisning på pakken. Fyr opp grillen eller sett på stekeovnen, gjerne med grillelement. Del baguettene på langs og grill de til de er skikkelig sprø, som ristet brød. Skrell hvitløksfeddene og gni brødet inn med hvitløk, brødet vil fungere som et rivjern. Skjær tomatene i to og gni brødet inn med innsiden av tomaten. Ringle over litt olivenolje og strø over havsalt SPIS!



Fletteloff – the loaf of the party

Det er vel og bra med grovbrød, men til fest er det loff som gjelder. Ekstra frekt synes jeg det blir med fletteloff! Denne oppskriften gir to flotte brød som fortsatt smaker nybakt dagen derpå. Loffen kan dessuten fint fryses.



Flettelo til folket:

1 kg hvetemel

50 gram smør, i terninger

1 egg

15 gram salt

25 gram fersk gjær eller en halv pakke tørrgjær

1 ss sukker

6 dl h-melk (Her skal det ikke spares på noe!)

Smuldre gjæren i bakebollen og hell over melken. Du kan godt lunke den litt, om du vil. Ha i sukker og salt og rør litt. Tilsett mel og egg og elt i kjøkkenmaskin i 5 minutter. Hiv oppi smøret og elt noen minutter til. La deigen heve til dobbel størrelse, det tar minst 40 minutter. Strø evt litt mel på benken og del deigen i 6 like store emner. Rull 3 av dem til avlange pølser.



Begynn øverst og flett som en vanlig flette.





Legg brødene på et bakepapir stekebrett og la heve til ca
dobbel størrelse.

Fra sånn:



Til omtrent slik:



Sett ovnen på 190 grader. Strø litt mel over loffene og stek midt i forvarmet ovn i 40-45 minutter. Brødene skal da ha fått en gylden farge og ha en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.

